

Datum 19-05-2022

Titel Visie en Voedingsstrategie patiëntenvoeding Erasmus MC



Projectcode	AP0010
Versie	Definitief V1.2
Datum	19-05-2022
Opsteller	Werkgroep patiëntenvoeding Project Aanbesteding Patiëntenvoeding
Beheerder	Esther Ambachtsheer, Projectleider Hans van den Bosch, Manager Facilitaire Zorgdiensten a.i.
Opdrachtgever	Ineke Veenstra, Directeur I&F
Opdrachtnemer	Hans van den Bosch, Manager Facilitaire Zorgdiensten a.i.

Visie en Voedingsstrategie patiëntenvoeding Erasmus MC

Visie patiëntenvoeding Erasmus MC

Missie

Het Erasmus MC realiseert met aandacht eten en drinken voor de patiënt. Dit doen wij door het leveren van een gezond en aantrekkelijke aanbod met in achtneming van de Richtlijnen Goede Voeding. Daarbij houden we rekening met de wensen en behoeften van de patiënt en sluiten we aan bij duurzame ontwikkelingen.

Visie

Goede voeding draagt bij aan het welbevinden van de patiënt. Daarom houden we altijd rekening met gezondheid, ondervoeding, ziekte en individuele voedingsbehoeften. We streven ernaar alle patiënten een zo aangenaam mogelijk verblijf te bieden. Een positieve waardering en beleving rondom de duurzame maaltijden en overige verstrekkingen hoort daar vanzelfsprekend bij.

Beleving

We maken onze patiënten blij met lekkere en aantrekkelijke maaltijden

- ✓ We willen dat onze patiënten smakelijk eten en dat maaltijden zijn afgestemd op individuele wensen en behoeften
- ✓ Patiënten hebben keuze met wie, wat, waar en wanneer zij willen eten en drinken
- ✓ Onze patiënten ervaren een gastvrije omgeving die uitnodigt om te eten en te drinken
- ✓ (Vers)beleving rondom de maaltijd staat hoog in het vaandel binnen het Erasmus MC
- ✓ We bieden voldoende keuzemogelijkheden die passen binnen diverse diëten, culturen en levensstijlen

Gezondheid

We prikkelen onze patiënten om bewuste keuzes te maken voor, tijdens en na behandeling

- ✓ We zijn ervan overtuigd dat de juiste voeding bijdraagt aan het welbevinden van de patiënt waarbij we rekening houden met ziekte, ondervoeding, herstel en individuele voedingsbehoeften
- ✓ Binnen het Erasmus MC nemen we de Richtlijnen Goede Voeding" in acht
- ✓ Als Erasmus MC inspireren we de patiënt om te kiezen voor goede voeding

Duurzaamheid

Het aanbod eten en drinken binnen het Erasmus MC draagt bij aan duurzaam proces

- ✓ Binnen het aanbod maken we optimaal gebruik van seizoensgebonden en lokale producten
- ✓ We stimuleren onze patiënten tot het maken van duurzame keuzes
- ✓ We creëren binnen de gehele keten een minimale derving op voeding en kiezen hierbij voor een duurzame oplossing

Navolgende opsomming van strategische doelstellingen geeft een overzicht van wensen en eisen waaraan het voedingsconcept dient te voldoen. Hierbij is opgemerkt dat op verschillende onderdelen we met onze samenwerkingspartner in stapsgewijze groei zullen werken aan realisatie van deze doelstellingen. In de aanbestedingsfase zullen we dit uitgangspunt honoreren in de wegingscriteria.

Voedingsstrategie patiëntenvoeding

1. Beleving

We maken onze patiënten blij met lekkere en aantrekkelijke maaltijden.

1.1. We willen dat onze patiënten smakelijk eten en dat maaltijden zijn afgestemd op individuele wensen en behoeften.

- 1.1.1. Keuze in portiegrootte *Eis*
- 1.1.2. Componentkeuze *Eis*
- 1.1.3. Assortiment afgestemd op doelgroep niveau *Eis*
- 1.1.4. Assortiment/maaltijden zijn afgestemd op de seizoenen *Eis*
- 1.1.5. Tussendoortjes voor alle patiënten *Eis*
- 1.1.6. Apart aanbod voor eetmomenten bij speciale dagen/wensen/gelegenheden *Eis*
- 1.1.7. Smaaksturing op patiëntniveau *Wens (langere termijn)*

1.2. Patiënten hebben keuze met wie, wat, waar en wanneer zij willen eten en drinken.

- 1.2.1. Mogelijkheid bieden mee-eten van bezoekers (tegen betaling) met ontbijt, lunch en diner (kaderen max aantal per patiënt) *Eis*
- 1.2.2. Mogelijkheid bieden, indien medisch mogelijk, elders op de afdeling de maaltijd te kunnen nuttigen *Wens*
- 1.2.3. Minimaal 6 eetmomenten per dag *Eis*
- 1.2.4. Uitserveren maaltijden vindt plaats op vaste tijdsblokken. Als de patiënt niet gelegen is tijdens de vaste tijdsblokken de maaltijd te nuttigen, wordt de patiënt de mogelijkheid geboden de maaltijd op een ander moment te nuttigen *Eis*
- 1.2.5. Tijdstip tussen bestellen en serveren is zo kort mogelijk *Wens*

1.3. Onze patiënten ervaren een gastvrije omgeving die uitnodigt om te eten en te drinken

- 1.3.1. FZM en VA hebben een gastvrije houding die aansluit op de wensen en behoeften van de patiënt *Eis*
- 1.3.2. Er is een gebruiksvriendelijke (innovatieve) bestelprocedure en de informatievoorziening rondom het aanbod eten en drinken sluit aan bij de behoeften van de patiënten *Eis*
- 1.3.3. De ruimten waar de patiënt de maaltijd nuttigt is geschikt en nodigt uit tot eten en drinken *Eis*

1.4. (Vers)beleving rondom de maaltijd staat hoog in het vaandel binnen het Erasmus MC.

- 1.4.1. Maaltijden worden aantrekkelijk gepresenteerd op bord (rekening houdend met consistentie, portiegrootte en doelgroep) *Eis*
- 1.4.2. Maaltijden worden aantrekkelijk gepresenteerd middels het gebruik van serviesgoed en rvs-bestek *Wens*
- 1.4.3. Zichtbaarheid van de kok bij de patiënt *Wens*

1.5. We bieden voldoende keuzemogelijkheden die passen binnen diverse diëten, culturen en levensstijlen.

- 1.5.1. Assortiment sluit aan op behoeften *Eis*

2. Gezondheid

We prikkelen onze patiënten om bewuste keuzes te maken voor, tijdens en na behandeling

- 2.1. We zijn ervan overtuigd dat de juiste voeding bijdraagt aan het welbevinden van de patiënt waarbij we rekening houden met ziekte, ondervoeding, herstel en individuele voedingsbehoeften
 - 2.1.1. Eetlust, wensen en/of dieetrichtlijn van de patiënt zijn leidend *Eis*
 - 2.1.2. Passend voedingsaanbod voor patiënten met (risico op) ondervoeding *Eis*
 - 2.1.3. Passend voedingsaanbod specifieke diëten *Eis*
 - 2.1.4. Passend voedingsaanbod op doelgroep niveau *Eis*
 - 2.1.5. Passend voedingsaanbod op leefstijl/geloofsovertuiging *Eis Halal, overige n.t.b.*
- 2.2. Binnen het Erasmus MC nemen we de Richtlijnen Goede Voeding in acht
 - 2.2.1. Richtlijn goede voeding van de gezondheidsraad/ richtlijnen schijf van vijf nemen we in acht tijdens het gehele voedingsproces (vanuit intentieverklaring) *Eis*
 - 2.2.2. Het menuaanbod (reguliere voeding) voldoet tenminste voor 80% aan de criteria van de richtlijnen *Eis*
 - 2.2.3. Er worden richtlijnen voor de voedingswaarde van maaltijden gehanteerd (van toepassing op alle maaltijden) *Eis*
 - 2.2.4. Er worden richtlijnen voor de voedingswaarde van extra maaltijden voor patiënten met ondervoeding gehanteerd *Eis*
- 2.3. Als Erasmus MC inspireren we de patiënt om te kiezen voor goede voeding
 - 2.3.1. Patiënt heeft zicht op het aanbod van eten en drinken *Eis*
 - 2.3.2. Communicatie en transparantie over voedingswaarden en inname *Eis*
 - 2.3.3. Facilitaire medewerkers, medische Staf & paramedische staf beschikken over de juiste kennis voor het aanbieden, adviseren en stimuleren van de voedingsinname van de patiënt *Eis*
 - 2.3.4. We prikkelen patiënten in het maken van bewuste(re) keuzes voor tijdens en na behandeling *Eis*

3. Duurzaamheid

Het aanbod eten en drinken binnen het Erasmus MC draagt bij aan duurzaam proces

- 3.1. Binnen het aanbod maken we optimaal gebruik van duurzame producten. Onder duurzame producten wordt verstaan dat het product voldoet aan:
 - 3.1.1. De minimumeisen samenstelling assortiment en duurzaamheidseisen opgesteld in de “Milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van Catering”, voor vis-, vlees- en ontbijt/lunch producten *Eis*
 - 3.1.2. *Eerlijke handel*: handel met respect voor mensenrechten en een beter inkomen voor producenten en arbeiders in ontwikkelingslanden. Eerlijke handel draagt bij aan betere landbouwmethoden, werkomstandigheden, oogst en leefomgeving; *Wens*
 - 3.1.3. *Streek en seizoensgebonden producten*: optimaal gebruiken van Nederlandse streek- en seizoensgebonden producten *Wens*
- 3.2. We stimuleren onze patiënten tot het maken van duurzame keuzes
 - 3.2.1. Het totale dagelijkse voedingsaanbod is ten minste 25% vegetarisch *Eis*
 - 3.2.2. De medewerkers worden opgeleid om de patiënten te motiveren, goed voor te lichten zodat ze de juiste duurzame keuzes kunnen maken *Eis*
 - 3.2.3. We geven inzicht welke producten duurzaam zijn geproduceerd en leiden tot een bijdrage aan het concept duurzaamheid *Eis*

- 3.2.4. Er wordt gekozen voor meer groenten en minder vlees op het bord volgens de Richtlijnen Goede Voeding *Wens*
- 3.2.5. We bieden vlees of vis met de minste CO2 footprint aan *Wens*
- 3.3. We creëren binnen de gehele keten een minimale derving op voeding en kiezen hierbij voor een duurzame oplossing
 - 3.3.1. Het voedingsaanbod is afgestemd op de behoefte van en de mogelijke beperkingen bij de patiënt (zie 1.1.1. Keuze portiegrootte) *Eis*
 - 3.3.2. Restafval wordt separaat gehouden teneinde dit zo circulair mogelijk te verwerken *Eis*
 - 3.3.3. Structureel monitoren en reduceren afval- en voedselverspilling *Eis* (digitaal op lange termijn *Wens*)
 - 3.3.4. Geautomatiseerd bestelsysteem (continue monitoring/optimalisering voorraden) *Eis*

